5.039 Polievka hydinové ragú
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
kurča s kosťou	2,50	2,50	3,00	3,00	3,30	3,30	3,80	3,80
maslo čerstvé	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
mlieko	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00	7,00	7,00
múka hladká	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
mrkva	0,80	0,64	0,90	0,72	1,00	0,80	1,10	0,88
zeler	0,40	0,32	0,40	0,32	0,50	0,40	0,50	0,40
petržlen	0,30	0,24	0,40	0,32	0,40	0,32	0,50	0,40
kaleráb	0,30	0,24	0,30	0,24	0,40	0,32	0,40	0,32
hrášok ster.	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
ryža	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
petržlenová vňať	0,05	0,04	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,12
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	
hmotnosť mäsa v g	15		18		20		23	

Receptúra

Výrobný postup

Umyté kuracie stehná uvaríme v slanej vode, vyberieme, pokrájame na kocky. Do vývaru pridáme umytú, očistenú zeleninu, prebratú, umytú ryžu, hrášok a uvaríme do mäkka. Vložíme pokrájané mäso. Polievku zahustíme zátrepkou, pripravenou z múky a mlieka. Zjemníme maslom a varíme 20 minút. Nakoniec pridáme umytú posekanú petržlenovú vňať pred konzumáciou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	319	77	6,69	2,4	0,0	6,6	0,7	73,6	1,0	0,157	0,0	0,1	4,1	0,0
B	401	96	8,15	3,0	0,0	8,5	0,8	90,6	1,3	0,183	0,1	0,1	5,4	0,0

C	498	120	9,29	4,1	0,0	10,7	0,9	106,8	1,4	0,208	0,1	0,2	5,9	0,0
D	604	145	10,82	5,2	0,0	12,9	1,1	124,6	1,7	0,238	0,1	0,2	7,6	0,0